Fryer & Fondue FF1400

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u de friteuse in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la friteuse!
Conservez-le soigneusement.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung andächtig bevor die Fritteuse in Gebrauch zu nehmen! Bitte sorgfältig aufbewahren.

Attentively read the user manual before using your deep fryer.
Keep the manual carefully!

NEDERLANDS

Proficiat! U kocht zonet een combitoestel friteuse-fondue van topkwaliteit dat u jarenlang fondue- en frituurplezier garandeert. Lees de gebruiksaanwijzing (p. 3 - 4) aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig! Voor bijkomende informatie en nuttige tips over al onze toestellen kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com.
Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen dit toestel niet gebruiken. Vergeet niet om de garantiebepalingen te lezen.

FRANÇAIS

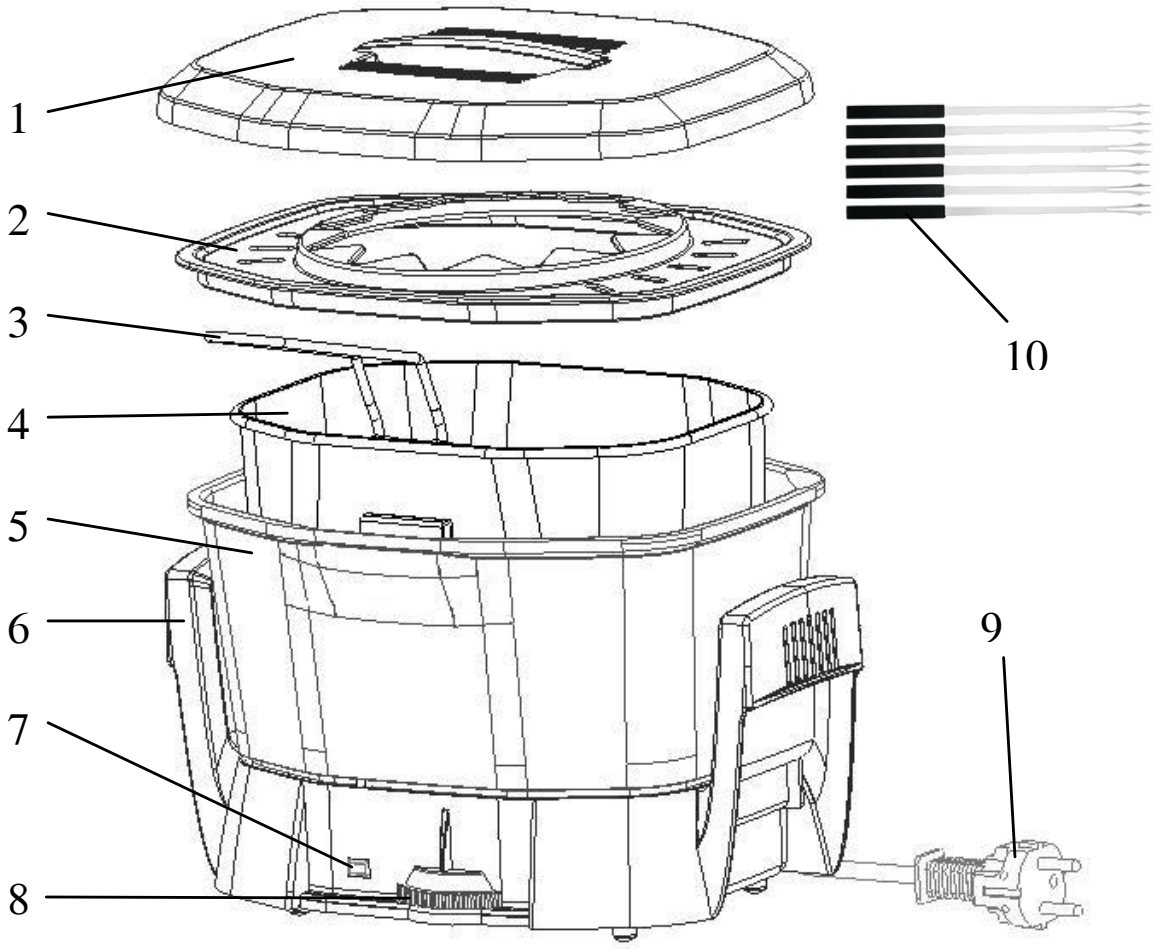
Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse-fondue de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir pendant des années. Lisez attentivement le mode d'emploi (p. 5 - 6) avant d'utiliser l'appareil et conservez le soigneusement. Pour plus d'informations sur tous nos produits consultez notre site web www.fritel.com.
Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie.

ENGLISH

Congratulations! You just bought a high quality fryer- fondue, that will guarantee you a lot of frying and fondue fun. Please read the user manual (p. 9 - 10) carefully before you take the appliance into use. Save this user manual carefully! For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com.
All persons who have not read this user manual are not allowed to use this deep fryer. Don't forget to read the guarantee conditions.

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieser Qualitätsfriteuse-fondue, mit der Sie noch vielen Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung (z. 7 - 8) mit Aufmerksamkeit, bevor Sie diese Friteuse in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps, verweisen wir Sie an unsere Webseite www.fritel.com.
Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen.



NL Beschrijving van het toestel

1. Stofdeksel
2. Fonduering
3. Korfgreep
4. Korf
5. Kuip
6. “Cool Touch” handgrepen
7. Controlelampje
8. Thermostaatknop
9. Netsnoer 230V
10. 6 fonduevorken

GB Description of the appliance

1. Dust lid
2. Fondue ring
3. Basket handle
4. Basket
5. Bowl
6. “Cool Touch” handles
7. Indicaion light
8. Thermostat knob
9. Power supply cord 230V
10. 6 fondue forks

FR Description de l’appareil

1. Couvercle à poussière
2. Anneau à fondue
3. Poignée panier
4. Panier
5. Cuve
6. Poignées “Cool Touch”
7. Lampe témoin
8. Bouton de thermostat
9. Cordon d’alimentation 230V
10. 6 fourchettes à fondue

D Beschreibung des Gerätes

1. Aufbewahrungsdeckel
2. Fonduering
3. Korbgriffe
4. Korb
5. Topf
6. “Cool Touch” griffe
7. Kontrolllampe
8. Thermostatregler
9. Elektrische Schnur 230V
10. 6 Fonduegablen

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw toestel beschadigd geraakt.

- De friteuse enkel en alleen gebruiken om te frituren.
- **NOOIT** frituren met deksel op de friteuse, de friteuse NOOIT laten opwarmen met deksel erop.
- Om gevaarlijke opspattingen te vermijden dient u bij diepvriesproducten eerst het overtollige ijs verwijderen.
- **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie hangen. Dit veroorzaakt opspattingen.
- **NOOIT** warme delen aanraken. Enkel de handgrepen gebruiken.
- De friteuse **NOOIT** verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
- De olie laten afkoelen alvorens te demonteren of alvorens het deksel er op te leggen.
- **STEEDS** de stekker uittrekken als het toestel niet in gebruik is of als u het toestel wil reinigen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen NIET met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De friteuse steeds rechtstreeks op het net aansluiten. Gebruik NOOIT een externe timer of een afzonderlijk afstandsbediening systeem.
- Plaats het toestel **NOOIT** op of naast een warmtebron (bv. Kookplaat,…). Let op dat het netsnoer niet in aanraking komt met een warmtebron en zorg dat niemand over het netsnoer kan struikelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken is het aan te bevelen om alle delen in een sopje te reinigen, uitgezonderd het elektrische gedeelte dat **NOOIT** in water gedompeld mag worden.
- Het frituurkorfje en de fonduevorkjes **NOOIT** in de afwasmachine reinigen en **NOOIT** in water laten weken.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.

GEBRUIK EN BEDIENING

Het toestel enkel en alleen gebruiken om te frituren en te fonduen.
Vul de kuip met olie of vet tot aan het MAX streepje (1.5 liter) om te frituren. Zorg er ook voor dat de olie of het vet steeds boven het MIN streepje komt. Wij raden aan om tot aan het MIN streepje (1 liter) te vullen om te fonduen. Let op! Bij kaas- en chocoladefondue dient de inhoud **NIET** tot aan het MIN streepje te komen.
Schakel het toestel **NOOIT** in voordat er voldoend olie of vet in werd gedaan. Er mag **NOOIT** water in de kuip staan als u deze vult. Het peil dient steeds tussen MIN en MAX te blijven indien u frituurt!
NOOIT frituren of fonduen met het deksel op het toestel, ook **NOOIT** met deksel laten opwarmen.

Om te frituren, verwijder de fonduering, klap de korfgreep open en hang de korf op de haak (om te fonduen, verwijder de korf en plaats de fonduering) alvorens de stekker in het stopcontact te steken. Vul de kuip met olie, chocolade, kaas,… Draai nu de thermostaatknop naar rechts tot op de gewenste

temperatuur. Het controlelampje brandt. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje. U kan nu frituren/fonduen.

Wij raden aan frituurolie te gebruiken i.p.v. vast vet. Bij gebruik van frituurvet dient de blok vet zonder korf in de kuip gelegd te worden.

Vul de korf (max. 2/3) met de vooraf gedroogde frituurgerechten. Voor een optimaal bakresultaat bevelen wij volgende hoeveelheden aan :

Diepvriesfrietjes :	korf max. 2/3 vullen
Verse frietjes :	max. 150gr per liter olie of per 900gr vet
Delicate gerechten zoals kroketten, vis,…. :	bedek enkel de bodem van de korf

Laat de korf langzaam zakken zodat het aanwezige water in de gerechten kan verdampen.

BELANGRIJK : Om de olie zo lang mogelijk te gebruiken, **NOOIT** zout of kruiden toevoegen tijdens het frituren. Diepgevroren producten frituren zonder ontdooien. De kwaliteit is zo veel beter.

Zodra de frituurgerechten klaar zijn, haalt u de korf uit de olie en hangt u hem op de haak om uit te lekken. Zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de friteuse eerst afkoelen en reinig ze vervolgens. Klap de korfgreep pas terug dicht als de olie volledig is afgekoeld, leg ook dan pas terug het deksel op het toestel.

FONDUE : Deze fondue is uitgerust met een regelbare thermostaat en is dus geschikt voor alle soorten fondues, nl. klassieke vleesfondue, kaasfondue, Chinese fondue, chocolade fondue,….
Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang de olie na iedere fondue. Ga nooit over het maximum peil. Dit geldt ook voor bouillon, kaas of chocolade.

Klassieke fondue :	170°C
Chinese fondue :	90°C
Kaasfondue, chocolade fondue :	90°C (langzaam opwarmen en blijven roeren tot een glad mengsel)

REINIGING

NOOIT het elektrische deel in water of andere vloeistoffen dompelen. Reinig de buitenzijde van het toestel regelmatig met een vochtige doek en droog deze na met een droge doek.
Reinig de binnenzijde van het toestel eerst met een keukenrol, vervolgens met een natte in zeep gesopte doek. Spoel de binnenzijde goed na met proper water en laat deze goed drogen.
Voor het gemakkelijk, snel en veilig reinigen van uw friteuse, raden wij u aan om de FRITEL friteusereiniger te gebruiken. Met de FRITEL friteusereiniger gebeurt het reinigen voortaan in een handomdraai. Vul de kuip met warm water van meer dan 40°C en voeg er ongeveer 10 dopjes FRITEL friteusereiniger aan toe. Laat het product ongeveer 20 minuten inwerken en ledig vervolgens de kuip. Grondig naspoelen en afdrogen met een zachte doek.
De FRITEL friteusereiniger werkt op basis van natuurlijke enzymen en is dus milieuvriendelijk, biologisch afbreekbaar en niet-toxisch. De FRITEL friteusereiniger kan op alle oppervlakten gebruikt worden, nl. gelakt metaal, kunststof, inox…

NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

Bij een storing aan de friteuse, het toestel niet gebruiken. Doorloop eerst volgende controlelijst :

1. De zekering slaat uit : → controleer de zekering
2. De olie rookt of kookt over :
    a. De olie is niet meer goed en dient vervangen te worden
    b. De thermostaat is te hoog ingesteld
3. Het gefrituurde is vettig :
    a. De olie is niet meer goed en dient vervangen te worden
    b. De thermostaat is te laag ingesteld

Indien de storing nog niet is opgelost, wendt u dan onmiddellijk bij uw verkooppunt. Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnen brengen

HET TOESTEL IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum en bedraagt 5 jaar en wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur. De garantie vervalt onherroepelijk en onmiddellijk indien de friteuse op een wijze anders dan huishoudelijk wordt gebruikt (bv. professioneel).

• De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
• De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
• De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :

• Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
• Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
• Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
• Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
• Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

AANSPRAKELIJKHEDEN

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van het toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

MILIEU

Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

FR – MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITÉ

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

- Utiliser la friteuse que pour frire.
- Ne **JAMAIS** frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus
- Ne **JAMAIS** laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.
- Ne **JAMAIS** pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile insuffisamment chauffée (moins de 130° C).
- Ne **JAMAIS** touchez les surface chaudes avec les mains, il faut se servir des poignées..

- Retirez **TOUJOURS** la fiche de la prise après l'emploi et avant de nettoyer l'appareil.
- Avant démontage et avant remettre le couvercle sur l'appareil, rassurez-vous à ce que l'huile soit entièrement refroidie.
- Ne **JAMAIS** déplacer l'appareil quand celle-ci est remplie d'une matière chaude. La même chose est applicable quand l'appareil n'est pas encore complètement refroidit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, moteurs ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à conditions qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.
- Ne **JAMAIS** placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur (p.ex. plaque de cuisson). Veuillez à ce que le câble n'est pas en contact avec une sourde de chaleur et veillez toujours à ce que personne ne trébuche sur le cordon.
- **TOUJOURS** brancher la friteuse directement sur le réseau. Ne **JAMAIS** utiliser un minuteur externe ou un système de commande à distance.

AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Avant le premier emploi de la friteuse, il est recommandé de nettoyer toutes les pièces soigneusement dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, sauf la partie électrique qu'on ne peut JAMAIS plonger dans l'eau.
- Ne JAMAIS nettoyer le panier à frire et les fourchettes à fondue dans le lave-vaisselle et ne les JAMAIS tremper dans l'eau.
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformé aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre.

UTILISATION ET MANIEMENT

Utiliser la friteuse que pour frire et faire la fondue.
Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse jusqu'au niveau MAX (1,5 litre) pour frire. Prenez soin que l'huile ou la graisse dépasse toujours le niveau MIN. Nous vous conseillons de remplir l'appareil jusqu'au niveau MIN (1 litre) pour faire la fondue.

Ne **JAMAIS** brancher l'appareil avant d'y mettre d'huile ou de graisse. Ne **JAMAIS** laisser de l'eau dans la cuve quand vous le remplissez. Le niveau d'huile doit se trouver entre MIN et MAX pour frire.
Ne **JAMAIS** frire/faire la fondue avec le couvercle sur l'appareil, ni chauffer l'appareil avec couvercle.

Avant de brancher la fiche sur la prise, enlevez premièrement l'anneau à fondue, dépliez d'abord la poignée du panier et suspendez le panier sur le crochet. (Pour faire la fondue, enlever le panier et placez l'anneau à fondue). Remplissez la cuve avec de l'huile, du chocolat, du fromage, …. Tournez le bouton thermostat à droit jusqu'à la température désirée. La lampe témoin s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe témoin s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi.

Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse le bloc de graisse doit être mis sans panier dans la cuve pour le faire fondre.

Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons les quantités suivantes :

Frites surgelées :	remplir le panier max. 2/3
Frites fraiches :	max. 150gr par litre ou par 900gr de graisse solide
Plats délicats comme croquettes, poisson, …. :	seulement couvrir le fond du panier.

Immergez le panier lentement dans l'huile ou la graisse, afin de permettre l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

IMPORTANT : N'ajoutez pas de sel ou d'épices pendant la friture, car ceux-ci endommagent l'huile. Il ne faut pas dégeler des petites portions, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés. Après la cuisson remontez le panier et accrochez-le dans son crochet. Réglez le thermostat sur arrêt et retirez la fiche. Laissez refroidir et nettoyez la friteuse. Ne repliez la poignée du panier que lorsque l'huile est entièrement refroidie, et remettez le couvercle après.

FONDUE : Ce fondue est doté d'un réglage de la température et est idéal pour préparer différentes sortes de fondues, comme la fondue classique, la fondue au fromage, fondue chinoise, fondue au chocolat, ….
Utilisez toujours de l'huile convenant pour des températures élevées et remplacez-la après chaque préparation. Cette recommandation est également valable lorsqu'on utilise du bouillon, du fromage ou du chocolat.
Fondue classique : 170°C
Fondue chinoise : 90°C
Fondue au fromage, au chocolat : 90°C (fondre lentement, remuez de temps en temps pour obtenir un mélange onctueux)

NETTOYAGE

Ne plongez **JAMAIS** l'appareil dans l'eau. Nettoyez régulièrement la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre. Nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans l'eau contenant du produit vaisselle. Rincez soigneusement l'intérieur avec l'eau propre et laissez bien sécher.

Affin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Grâce au nettoyant FRITEL, tout cela se fait en un tour de main. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à + 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant un quart d'heure et ensuite videz la cuve. Rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un linge doux.

Le nettoyant pour friteuse FRITEL est basé sur des enzymes naturels. Il respecte ainsi l'environnement, est biodégradable et non toxique. Le nettoyant pour friteuse FRITEL pet être appliqué sur tous les matériaux comme le métal, le synthétique, l'inox, émail…

CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

En cas d'un dérèglement ne jamais utiliser la friteuse, contrôlez d'abord les points suivants :

1. Le fusible saute : → contrôlez le fusible
2. L'huile ou la graisse fume ou déborde :
    a. L'huile ou la graisse est dégradée et dois être changée
    b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop élevée
3. Les aliments frits sont trop gras :
    a. L'huile ou la graisse est dégradée et dois être changée
    b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop basse

Au cas ou aucun des conseils précités est à la base de la dérèglement, adressez-vous à votre point de vente. En cas de dommage au câble, apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vent.

LA FRITEUSE EST DEVELOPPEE POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL LE CONDITIONS DE GARANTIE CHANGENT.

TOUTES PANNES ET/OU ENDOMMAGEMENTS CAUSES PAR LE NON-RESPECT DE CES PRESCRIPTIONS NE SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

Nous nous réservons le droit de faire des changements techniques.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat et est valable pendant 5 ans et n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat. La garantie expire irrévocablement et immédiatement si la friteuse est utilisée d'une façon autre que domestique (ex. professionnel).

• La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
• La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
• Les frais de port sont, tant à l'aller qu'au retour, à charge de l'acheteur.

Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :

• Un raccordement incorrect, p.e. d'une tension électrique excessive.
• Utilisation ou manipulations anormales ou abusives.
• Entretien insuffisant ou incorrect.
• Toute réparation ou modification par des personnes non korfatées en tant que fabricant.
• Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.

RESPONSABILITES

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabriquant. En cas de non-respect de ces prescription de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescription de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

GB – USER MANUAL

SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

- Only use the deep fryer for deep-frying purposes.
- **NEVER** use the deep fryer with the lid on, nor heat up with the lid on.
- Never hang the basket, filled with frozen products above the oil. This causes dangerous splashes of the oil/frying fat.
- Always remove all redundant icing-up in advance, again to avoid oil splashes.
- **NEVER** touch hot surface, only use handles.
- **ALWAYS** remove the plug from the electrical socket after use and before cleaning.
- Allow the oil to cool down before handling the parts or before putting on the dust lid.
- Never move the fryer as long as the oil or frying fat is hot.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be

made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **ALWAYS** plug in the deep fryer directly on the mains. Never USE an external timer or a remote control system.
- DO NOT place the appliances near or on a source of heat (f.ex. hot-plate). Make sure that the cord does not touch any hot surface and always ensure that no-one trips over the cord.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packagings and stickers.
- Before the first use we recommend to clean all component thoroughly, with exception of the electrical part which must NOT be immersed in water.
- NEVER clean the basket and the fondue forks in the dishwasher and NEVER let them soak into water
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage. According to the safety law: only use earthed sockets.

USE AND OPERATION

Only use the deep fryer for deep-frying and fondue purposes.
Fill the reservoir with oil or melted fat until the MAX level (1.5 litre). Make sure that the oil or frying fat is always above the minimum level. We suggest to fill the oil until the MIN level (1 litre) when you use the appliance for fondue purposes.
NEVER switch the deep fryer on before you have filled it with oil. **NEVER** leave water in the oil reservoir when filling it with oil. The oil level must always be between MIN and MAX for frying.
NEVER use the deep fryer or fondue with the lid on, nor heat up with the lid on.

Before inserting the plug into the socket, first remove the fondue ring, fold out the basket handle and suspend the basket on the hook. (In order to fondue, remove the basket and place the fondue ring) Now turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature. The indicator light goes on. As the selected temperature is reached, the indicator light goes out. The fryer is ready for use.

We recommend using frying oil instead of fat. When using frying fat place the block of fat on the bottom of the bowl without the basket.

Put the previously dried food in the basket (max. 2/3). For an optimal frying result, we advise following quantities :

Frozen French fries :	fill the basket max. 2/3
Fresh French fries :	max. 150gr per litre oil or 900gr solid fat
Delicate dishes like croquettes, fish, …. :	only cover the bottom of the bowl

Immerse the basket gently in the oil or frying fat to allow the water contained in the food to evaporate.

IMPORTANT : To avoid damage to the oil, never add salt or spices during the frying. It's better not to thaw out frozen small portions, this way the quality will be much better. After frying pull the basket up and suspend it on the hook. Bring the thermostat button back to the position of the lowest temperature and disconnect the plug. Allow complete cooling before emptying and cleaning the deep fryer. Only fold in the basket handle when the oil has completely cooled off, only than can the lid be placed on the appliances.

FONDUE : This fondue has an adjustable temperature control, making it possible to prepare various types of fondue, such as classic meat fondue, cheese fondue, Chinese fondue, chocolate fondue, ….

Always use oil that is suitable for high temperatures and replace it each time after use. This also applies when instead of oil used for bouillon, cheese or chocolate.

Classic meat fondue :	170°C
Chinese fondue :	90°C
Cheese fondue, Chocolate fondue :	90°C (heat up slowly, stir once in a while to obtain a smooth texture)

CLEANING

NEVER immerse the appliance in water. Clean the outside of the appliance with a damp cloth and dry it with a clean towel. First clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Rinse the inside well with clean water and allow to dry completely.

If you want to clean your deep fryer quickly, easily and safely, we advise you to use FRITEL cleaner for fryers. Thanks to the FRITEL cleaner for fryers this will all be done in no time. Fill the bowl of the deep fryer with warm water at + 40°C and add about 10 caps FRITEL cleaner for fryers. The product must soak in for +/- 20 minutes, then empty the bowl. Rinse thoroughly and wipe with a soft towel.

The FRITEL cleaner for fryers is base don natural enzymes. So it's environment-friendly, biodegradable and non-toxic. The FRITEL cleaner for fryers can be applied to all materials like stainless steel, synthetic, enamel, …

TROUBLESHOOTING

Do not use the appliance, when damaged. First go through the following check-list :

1. The fuse blows : → check the fuse
2. The oil gives off smoke or boils over :
    a. The oil/frying fat is old or degraded
    b. The chosen temperature is too high
3. The fried food is too greasy :
    a. The oil/frying fat is old or degraded
    b. The chosen temperature is too low

If you still haven't repaired the defect, please call your sale point. If the supply cord is damaged immediately bring your deep fryer to your outlet store.

THE APPLIANCE HAS BEEN DEVELOPED FOR HOUSEHOLD USE. WHEN USING IT FOR PROFESSIONAL USE, THE CONDITIONS OF GUARANTEE WILL CHANGE.

ANY DAMAGE CAUSED DUE TO INCORRECT USE WILL CANCEL THE GUARANTEE.

We reserve the right to carry out technical modifications.

GUARANTEE TERMS

Your guarantee starts on the day of purchase and is valid for 5 years and will only apply after submitting the purchasing invoice. The guarantee will expire irrevocably and immediately when the deep fryer is used for purposes other than domestic (i.e. professional).

• The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
• The guarantee is only valid for the original user.
• Carriage, both ways, is for the purchaser's account.

The guarantee expires in the following cases :

• Incorrect connection, e.g. electric voltages.
• Abnormal use or misuse handling.
• Lack of care.
• Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
• When reference numbers altered or removed.

LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulation prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

ENVIRONMENT

Do not discard the appliance with the normal Household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection Point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

SICHERHEITSVORSCHRIFTE

Dieses Geräte wurde hergestellt in Übereinstimmung mit de Europäischen CE Sicherheitsnormen. Wie für alle elektrische Haushaltgeräte brauchen die benötigten Vorsichtsmassnahmen erfolgt zu werden um damit Unfalle und Beschädigungen zu vermeiden.

- Die Fritteuse einzig und allein zum Frittieren benutzen.
- **NIEMALS** mit aufgesetztem Deckel frittieren, auch die Fritteuse niemals mit aufgesetztem Deckel aufwärmen.
- Um gefährliche Fettspritzer zu vermeiden, immer im Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
- **NIEMALS** den mit Tiefkühlprodukten gefüllten Korb über dem noch nicht erhitzten Öl oder Frittierfett hängen lassen. Das verursacht gefährliche Spritzer.
- **IMMER** in Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
- **NIEMALS** warme Teilen anfassen, fassen Sie nur an den Wärmeisolierten Griffen an.
- Immer den Netzstecker herausziehen, wenn die Fritteuse nicht gebraucht wird und/oder wenn Sie sie reinigen wollen.
- **NIEMALS** die Fritteuse versetzen, wenn die ÖL oder Fett noch heiß ist.
- Bevor das Gerät auseinander genommen oder mit dem Deckel abgedeckt wird, sollte das Öl abgekühlt sein.
- Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre, von physich, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daβ sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daβ sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder sollen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden es wäre denn, sie sind minimum 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und der Schnur außerhalb der Reichweite von Kinder halten.
- Die Fritteuse immer direkt aufs Netz anschliessen. **NIEMALS** einen externen Timer oder eine Fernbedienung anwenden.
- Stellen sie die Fritteuse **NIE** auf oder neben einer Wärmequelle (Herdplatte). Achten Sie darauf, dass da Netzkabel niemals mit heißen Flächen in Berührung kommt und achten Sie immer darauf, dass niemand über Anschlusskabel stolpern kann.

BEVOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Zuerst alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Es ist empfohlen jedes Teil vor ersten Gebrauch Grundig zu reinigen Seifenwasser, das elektrische teil darf man **NIEMALS** in Wasser eintauchen.

- **NIEMALS** den Korb und Fonduegablen in der Spülmaschine reinigen und **NIEMALS** in Wasser Weichen.
- Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem der Friteuse übereinstimmt. Den gesetzlichen Sicherheitsnormen gemäß, ausschließlich Netzstecker mit Erdung benutzen.

BENUTZUNG UND BEDIENING

Die Friteuse einzig und allein zum Frittieren und Fondue machen.
Füllen Sie die Friteuse mit Öl oder geschmolzen Fett bis zum MAX (1.5 Liter) Markierung. Sorgen Sie dafur das das Öl oder Fett immer die MIN Machierung ubersteigt. Wir empfehlen den Topf zu fullen bis zum MIN Markierung um fondue zu machen.
NIEMALS Wasser in den Topf lassen, wenn er gefüllt wird. **NIEMALS** mit Deckel frittieren oder fondue machen, auch das Gerät NIEMALS mit Deckel aufwärmen.

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, zuerst den Fonduering entfernen, den Korbgriff ausklappen und den Korb auf dem Haken aufhängen. (Um fondue zu machen entfernen Sie den Korb und stellen Sie den Fonduering auf.) Fullen Sie den Topf mit Ol, Skokolade, Käse,... . Drehen Sie den Thermostatregler auf die richtige / gewünschte Temperatur. De Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sie dürfen jetzt Frittieren / Fondue machen.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl statt Frittierfett zu benutzen. Bei Benutzung van Fett muß den Block ohne Korb im Topf gelegt werden.

Füllen Sie den Korb (max. 2/3) mit der im Voraus abgetrockneten Frittierspeise. Um ein optimals Frittierergebnis zu erreichen, empfehlen wir ihnen folgende Mengen :

Tiefkühlpommes :	füllen Sie den Korb max. 2/3
Frische Pommes :	max. 150gr pro Liter ÖL oder pro 900gr Fett
Delikate Gerichte wie Kroketten, Fisch, …. :	nur den Boden des Topfs bedecken

Senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl, so dass das Wasser aus den Produkten verdampfen kann.

WICHTIG : Um eine Beschädigung des Öls zu vermeiden, während des Frittierens niemals Salz oder Kräuter hinzufügen. Tiefgefrorene kleine Portionen, ohne abzutauen frittieren. So bekommen Sie eine bessere Qualität. Sobald die Frittiergerichte fertig sind, heben Sie den Korb aus der Friteuse, und hängen Sie ihn zurück an den haken. Stellen Sie den Thermostatschalter zurück auf den niedrigsten Wert und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nach der Abkühlung der Friteuse kann sie gereinigt werden. Der Korbgriff nur zu klappen wenn das Öl ganz abgekühlt ist, legen Sie dan auch pas den Deckel zurruck.

FONDUE : Dieser Fondue hat eine regelbare Temperatureinstellung und eignet sich also für verschiedene Fonduearten wie das klassische Fleischfondue, Chinesische Fondue, Käsefondue, Schokoladenfondue, ….
Verwenden Sie nur öl, das sich für hohe Temperaturen eignet und ersetzen Sie es nach jeder Zubereitung. Das gilt auch, wenn Sie anstelle Öl, Brühe, Käse oder Schokolade verwenden.

Klassische Fleisfondue :	170°C
Chinesische Fondue :	90°C
Käsefondue, Schokoladefondue :	90°C (langsam erhitzen, rühren Sie gelegentlich um, um eine glatte Mischung zu erhalten)

REINIGUNG

NIEMALS das gerat ins Wasser tauchen. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch und trockenen Sie es mit einem sauberen Tuch ab. Reinigen Sie zuerst die Innenseite mit Küchenpapier, dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch. Spülen Sie de Innenseite gut mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Gerät gut trocknen.

Damit Sie Ihre Friteuse einfach und schnell reinigen können, empfehlen wir Ihnen, den FRITEL Friteusenreiniger zu benutzen. Dank des FRITEL Friteusenreinigers geschieht alles künftig im Handumdrehen. Füllen Sie den Topf der Friteuse mit warmem Wasser von +40°C und fügen Sie ungefähr 10 Verschlüsse FRITEL Friteusenreiniger hinzu. Lassen Sie das Produkt +/-20 Minuten einziehen und leeren Sie danach den Topf. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Der FRITEL Friteusenreiniger besteht aus natürlichen Enzymen und ist daher umweltfreundlich, biologisch abbaubar und nicht toxisch. Der FRITEL Friteusenreiniger ist für alle Materialen, wie Edelstahl, Kunststoff, Email… geeignet.

STÖRUNGEN DER FRITEUSE UND DEREN BEHEBUNG

Sollte doch mal bei Ihrer Friteuse ein Defekt auftreten, das Gräte nicht mehr benutzen. Zuerst folgende Kontroll-Liste durchgehen :

1. Die Sicherung schlägt durch : → Sicherung kontrollieren
2. Das Öl oder Frittierfett raucht und muss ausgewechselt werden.
    a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden
    b. Der Thermostat ist zu hoch eingestellt
3. Das Backgut ist zu fettig :
    a. Das Öl/Frittierfett ist verbraucht und muss ausgewechselt werden
    b. Der Thermostat ist zu niedrig eingestellt

Wenn Sie den Defekt noch immer nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle. Wenn das Kabel beschädigt ist, Ihre Friteuse sofort zu Ihrer Verkaufsstelle bringen.

DAS GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ENTWORFEN. FÜR DEN BERUFLICHEN GEBRAUCH ÄNDERN SICH DIE GARANTIEBEDINGUNGEN.

DER GARANTIEANSPRUCH ERLISCHT AUTOMATISCH, WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN WERDEN.

Wir behalten uns das Recht vor, um technische Änderungen durchzuführen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag und belauft sich auf 5 jahre und gilt nur nach Vorlage Ihrer Ankaufsrechnung. Die Garantie verfallt unwiderruflich und sofort wenn die Friteuse für Zwecke anders als haushaltlich angewandt wird (z.B. professionell).

• Die Garantie deckt Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
• Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
• Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie entfällt automatisch bei :

• Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
• Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung.
• Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
• Geräte, die von nicht autorisierten Personen, verändert oder repariert wurden.
• Geräte, deren Kennnummern beseitigt oder verändert wurden.

HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen von allen in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer der Apparat, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen all Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

UMWELTSCHUTZ

Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

NL Baktijden en baktemperaturen

Deze frituurtabel is informatief en kan verschillen naargelang hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Frieten	Baktijd	Temp.
Voorbakken van verse frieten	3 - 5 min.	150 - 170°C*
2de maal bakken van verse frieten	2 - 3 min.	190°C
Diepvriesfrieten	2 - 4 min.	190°C
Aardappelchips, -wafeltjes	3 - 4 min.	190°C
Zoete bereidingen	**Baktijd**	**Temp.**
Oliebollen, Appelbeignets	3 - 5 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C

*Baktemperatuur afhankelijk van seizoen en soort aardappel

Visgerechten	Baktijd	Temp.
Visfilets gepaneerd	3 - 4 min.	170°C
Zeetong	3 - 5 min.	180°C
Forellen, kabeljauw	3 - 5 min.	180°C
Bereidingen in paneermeel	**Baktijd**	**Temp.**
Aardappelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Kaaskroketten	2 - 4 min.	190°C
Garnaalkroketten, viskroketten	3 - 4 min.	190°C
Bitterballen	3 - 4 min.	190°C

F Temps de cuisson et températures

Les temps de cuisson et les températures sont donnés à titre indicatif. Il convient de les adapter selon les quantités et les goûts de chacun.

Pommes de terre	Min	Degré
Précuisson de frites fraishes	3 - 5 min.	150 - 170°C*
Seconde cuisson de frites fraishes	2 - 3 min.	190°C
Frites surgelées	2 - 4 min.	190°C
Pommes-chips, gaufrettes	3 - 4 min.	190°C
Beignets et pâtisserie	**Min**	**Degré**
Beignets, boules de Berlins	3 - 5 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C

*Température (de friture) dépend de la saison et du type de pommes de terre

Poissons	Min	Degré
Filets de poissons panés	3 - 4 min.	170°C
Soles	3 - 5 min.	180°C
Truites, cabillaud	3 - 5 min.	180°C
Mets en chapelure	**Min**	**Degré**
Croquettes de pommes de terre	3 - 4 min.	190°C
Croquettes au fromage	2 - 4 min.	190°C
Croquettes de crevettes, Croquettes de poisson	3 - 4 min.	190°C
Croquettes milanèses	3 - 4 min.	190°C

GB Frying time and temperature

Cooking temperatures and times in the table are approximate, and will vary according to the quantity of food being fried and to your individual tastes.

Potato dishes	Time	Temp.
French fries, pre fry	3 - 5 min.	150 - 170°C*
French fries, second fry	2 - 3 min.	190°C
Deep frozen French fries	2 - 4 min.	190°C
Potato chips/crisps	3 - 4 min.	190°C
Sweet dishes	**Time**	**Temp.**
Custard doughnuts, apple fritters	3 - 5 min.	190°C
Doughnuts	5 - 6 min.	190°C

*Frying temperature depends on the season and type of potatoes

Fish dishes	Time	Temp.
Filets of fish coated w. bread crumbs	3 - 4 min.	170°C
Sole	3 - 5 min.	180°C
Trout, cod	3 - 5 min.	180°C
Dishes coated w. bread crumbs	**Time**	**Temp.**
Potato croquettes	3 - 4 min.	190°C
Cheese croquettes	2 - 4 min.	190°C
Shrimp croquettes, Fish croquettes	3 - 4 min.	190°C
Meat balls	3 - 4 min.	190°C

D Frittierzeiten und Temperaturen

Die Fritiertafel dient zur Information und kann je nach Menge und persönlichem Geschmack variiert werden.

Kartoffelgerichte	Min.	Grad
Pommes Frites, vorfrittieren	3 - 5 min.	150 - 170°C*
Pommes Frites, 2. Frittiervorgang	2 - 3 min.	190°C
Tiefgekühlte Pommes Frites	2 - 4 min.	190°C
Kartoffelchips, -Puffer	3 - 4 min.	190°C
Süße Zubereitungen	**Min.**	**Grad**
Berliner, Apfelbeignets	3 - 5 min.	190°C
Donuts	5 - 6 min.	190°C

*Backtemperatur abhängig von der Saison und Typ der Kartoffeln

Fischgerichte	Min.	Grad
Panierte Fischfilets	3 - 4 min.	170°C
Seezunge	3 - 5 min.	180°C
Forelle, Kabeljau	3 - 5 min.	180°C
Zubereitungen mit Paniermehl	**Min.**	**Grad**
Kartoffelkroketten	3 - 4 min.	190°C
Käsekroketten	2 - 4 min.	190°C
Krabbenkroketten, Fischkroketten	3 - 4 min.	190°C
Krokettenklößchen	3 - 4 min.	190°C

J. van RATINGEN NV-SA
Industriezone Kiewit - Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com - www.fritel.com
V2012-06